■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国7カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

日本全国、スピーディに対応致します。

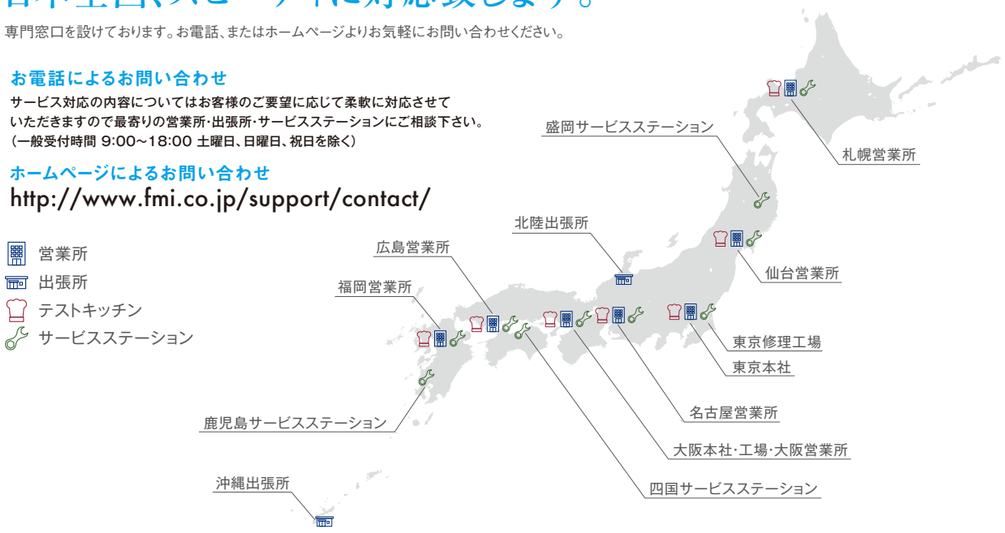
専門窓口を設けております。お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

お電話によるお問い合わせ

サービス対応の内容についてはお客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきますので最寄りの営業所・出張所・サービスステーションにご相談下さい。
（一般受付時間 9:00~18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く）

ホームページによるお問い合わせ

http://www.fmi.co.jp/support/contact/



■エフ・エム・アイの企業姿勢

リーガルコンプライアンス

食品衛生法検査合格部品使用製品
エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。

電波法形式確認届出済み製品
電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品
ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく“簡易ボイラー等構造規格”を満たしたボイラーを使用しています。

電気用品安全法適合製品
届出事業者として経済産業省に届出を行っています。
電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。

ISO 9001を取得（認証範囲:大阪本社・工場）

FMIは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。
今後さらに、経営全体の質を高め、高品質な商品を提供してまいります。

ISO9001 認証書

社会貢献活動

ピンクリボン運動
FMIでは商品販売による収益の一部を世界規模の乳がん制圧運動であるピンクリボン運動に協賛しています。

⚠安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2014年9月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。　●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
●カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

株式会社エフ・エム・アイ

東京本社：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号　Tel.03(5561)6521
大阪本社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
大阪工場：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9395

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 サービスステーション
北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

2015.01W

Food Machines International

FMI商品カタログ

FMI Corporation

手になじむ道具のような存在を目指して。

FMIの業務用フードサービス機器たちは、ユーザーの方々にとって必要不可欠な道具でありたい。

私たちが取り扱うのは、世界中から選び抜いた輸入機械と、考えに考えを重ねて自社開発した機械たち。すべて必ずお役に立つものです。ホテル、レストラン、ケータリング、食品加工工場の厨房で、カフェで、コンフェクショナリーで、ジェラテリアで、彼らがユーザーの方々の身体の一部と言えるような道具となるには、親しくなじみ、使いこなしていただくこと、すなわち、機械や機器に命を与えていただく手慣れが欠かせません。皆様の現場で、それをお手伝いするのが私たちFMIです。

経験豊富なシェフ、パティシェ、管理栄養士、バリスタ、ジェラティエーレからなるFMIのアクティブ・コンサルティング・スタッフに、どうぞご相談ください。使う方々とFMIの機械・機器とのよりスムーズなマッチングの為に誠心誠意お手伝いいたします。いつでもご試用いただけるテストキッチンを全国7ヶ所に設け、テスト用貸し出し機も豊富に揃えています。ご要望により出張実演もいたしますし、ご購入後の再取り扱い説明も承ります。スペシャリスト社員たちが機械使用への習熟はもちろん、メニュー適応の問題解決などをこまやかにサポートし、お手伝いし続けます。

FMIの機械・機器たちが、いつまでも、生き生きと皆様のお役に立ち続けること。それは、忙しい厨房やカウンター上で使われる、特別な機械・機器の販売会社である私たちの願いです。そして使命でもあります。

プロの技術者の手助けとなり、新しい食が生まれる。そのドラマを創り出す一助となれたら、最高の喜びです。

私たちはフードサービス機器を通して、世界中の食文化・情報を発信します。

FMI Corporation

New Technology
For Professional Kitchen &
Service Solution

Cooking Seminars

Active Consulting Staffs

Test Kitchens

私たちがお客様の現場での“人と機械”とのベストマッチングをお手伝いします。

時間も空間も限られた現場で最大限いかしていただけるように。
経験及び知識豊富な専門スタッフが使い手となる方にベストな機械を結びつけ、心地よく活用いただけるようサポートします。機械を提供するだけにとどまらず、人との間を取り持つ。その様なクオリティー企業を目指しています。

■ 幅広い業種に対応するコンサルティング

海外ネットワークからの情報やノウハウをもとに、機械活用による現場の問題解決のお手伝いをします。

ACTIVE
CONSULTING
STAFFS

FMI アクティブ
コンサルティングスタッフ

■ 実感、体感できるセミナー

全国7カ所のテストキッチンにて技術向上のための実習のほか、新調理法や業界トレンドの紹介などプロのためのさまざまなセミナーを開催しています。

●バリスタセミナー ●バールステップアップセミナー●ジェラートセミナー
●ジェラートステップアップセミナー●洋菓子セミナー●新調理セミナー●ソフト食セミナー
●その他FMIの特別な機械のアプリケーションセミナー●新モデルの紹介セミナー

テストキッチン 東京

テストキッチン 大阪

テストキッチン 名古屋

■ 継続するアフターサービス

機械納品の時が、お客様と私たちとのおつき合いの始まりです。いつでもご連絡をください。機械そのもののメンテナンス対応はもちろん、機械操作の再説明やメニュー適応や衛生指導のご相談も承ります。

● 機械操作指導
7カ所のテストキッチンで機械操作の詳細なデモンストレーションを行っています。出張も承ります。

● メニュー適応
FMI機械活用による新しい可能性をご提案いたします。

● 衛生指導
いっそう重要となった衛生状態の維持に関しては衛生管理に詳しいスタッフと共にお手伝いいたします。

Coffee & Beverage
コーヒー＆ビバレッジ

トレンドとシステム化が変えるコーヒー＆ビバレッジ・サービス。

伝統の味、エスプレッソやドリップ・コーヒーをはじめ、すべてのビバレッジのサービスやレシピが進化し続けています。長年の訓練で叩き込まれたバリスタのワザをマシンがデータ化。洗練、上質の一杯を抽出します。フローズン・ドリンクマシンは新しい味を創り出す味方。FMIのバリスタたちとスペシャリスト社員が最新ノウハウをご提供いたします。マシンとともに現場のご発展のためにお役立てください。

エスプレッソマシン［チンバリ］／セミオートモデル

エスプレッソ

LA CIMBALI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

チンバリ社伝統と技術の結晶。100周年記念モデル。

スマートボイラー
サブボイラー搭載
ターボスチーム4milk搭載
DPS搭載

M100-DT/2(TS)B

型式	M100-DT/2(TS)B
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	15.5A【単相時26A】
消費電力	5.2kW
質量	87kg
外形寸法	幅820・奥行560・高さ600mm

※オプションでホワイト・シルバーカラーがあります。

スマートボイラー
サブボイラー搭載
ターボスチーム4milk搭載
DPS搭載

M100-DT/3(TS)B

型式	M100-DT/3(TS)B
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時30A】
消費電力	6.0kW
質量	105kg
外形寸法	幅1020・奥行560・高さ600mm

※オプションでホワイト・シルバーカラーがあります。

なめらかな操作性と安定した抽出力のフラグシップモデル。

スマートボイラー
ターボスチームmilk4搭載
サーモドライブ搭載

M39TE-DT/2（TS）

型式	M39TE-DT/2(TS)
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	12A【単相時19A】
消費電力	3.8kW
質量	83kg
外形寸法	幅855・奥行570・高さ565mm

スマートボイラー
ターボスチームmilk4搭載
サーモドライブ搭載

M39TE-DT/3（TS）

型式	M39TE-DT/3(TS)
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	17.5A【単相時28.5A】
消費電力	5.7kW
質量	100kg
外形寸法	幅1,055・奥行570・高さ565mm

温度管理を極めたサブボイラー搭載モデル。

スマートボイラー
サブボイラー搭載

M39GT-DT/2

型式	M39GT-DT/2
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	17A【単相時24.5A】
消費電力	4.9kW
質量	86kg
外形寸法	幅855・奥行595・高さ565mm

スマートボイラー
サブボイラー搭載

M39GT-DT/3

型式	M39GT-DT/3
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	20A【単相時28A】
消費電力	5.6kW
質量	100kg
外形寸法	幅1,055・奥行595・高さ565mm

※弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

LA CIMBALI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

スマートボイラー搭載の高機能モデル。

タッチパネル搭載
最新鋭モデル。

スマートボイラー
ターボスチームミルク4
サーモドライブ搭載

M34SE-DT/2（TS）

型式	M34SE-DT/2(TS)
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	11.5A【単相時18.5A】
消費電力	3.7kW
質量	71kg
外形寸法	幅770・奥行550・高さ510mm

クラシカルなデザインの
人気モデル。

スマートボイラー
ターボスチーム搭載

M32BI-DT/2（TS）

型式	M32BI-DT/2(TS)
電源	単相200V　50/60Hz
電流	16A
消費電力	3.2kW
質量	60kg
外形寸法	幅590・奥行560・高さ480mm

ベーシックな機能を揃えた普及モデル。

M24PLUS-DT/2

型式	M24PLUS-DT/2
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	11A【単相時18A】
消費電力	3.6kW
質量	69kg
外形寸法	幅770・奥行550・高さ495mm

コンパクトながらパワフルなセミオートモデル。

ミルクフォーム練習不要。

ターボスチーム搭載

M29SELECT-DT/2（TS）

型式	M29SELECT-DT/2（TS）
電源	単相200V　50/60Hz
電流	16A
消費電力	3.2kW
質量	59kg
外形寸法	幅570・奥行565・高さ480mm

M24SELECT-DT/2

型式	M24SELECT-DT/2
電源	単相200V　50/60Hz
電流	16.5A
消費電力	3.3kW
質量	56kg
外形寸法	幅570・奥行550・高さ495mm

ターボスチーム付きコンパクトモデル。

ターボスチーム搭載
サーモドライブ搭載

M23-DT/1（TS）

型式	M23-DT/1（TS）
電源	単相200V　50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	46kg
外形寸法	幅400・奥行563・高さ516mm

※弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

LA CIMBALI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ベーシックな機能を備えた最小モデル。

水道直結式

M21JU-DT/1（200）

型式	M21JU-DT/1（200）
電源	単相200V　50/60Hz
電流	10.5A
消費電力	2.1kW
質量	35kg
外形寸法	幅320・奥行510・高さ430mm

水道直結式

M21JU-DT/1

型式	M21JU-DT/1
電源	100V　50/60Hz
電流	12A
消費電力	1.2kW
質量	35kg
外形寸法	幅320・奥行510・高さ430mm

貯水タンク式

M21JU-S/1

型式	M21JU-S/1
電源	100V　50/60Hz
電流	11A
消費電力	1.1kW
質量	31kg
外形寸法	幅320・奥行510・高さ430mm

豊富なグラインダーのラインナップ。

コンパクトな電源100Vタイプ。
1タッチでお好みの量を挽くオンデマンドミル。

オートマチックミル
100V
ホッパー容量 0.9kg
フラットブレード

ENEA（OD）

ワンタッチタンパー搭載。
200Vミル。

単相200V
ホッパー容量 1.5kg
フラットブレード

DO-1.6

ハイパワーな
200Vタイプ。
1タッチで
お好みの量を挽く
オンデマンドミル。

オートマチックミル
単相200V
ホッパー容量 1.5kg
フラットブレード

MOD-2

独自の
コニックブレードと
低速回転で
繊細なグラインド。

三相200V
ホッパー容量 1.6kg
コニックブレード

CN-2

コンパクトな
ベーシックタイプ。

100V
ホッパー容量 0.9kg
フラットブレード

ENEA（100V）

エスプレッソ専用ミル

型式	MOD-2（オンデマンドミル）	ENEA（オンデマンドミル）	CN-2（CONIK）	DO-1.6（MAGNUM）	ENEA(100V)
電源	単相200V　50/60Hz	100V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	2.5A（15秒定格）	2.5A（15秒定格）	2A（10分定格）	3A（10分定格）	2.5A（1分定格）
消費電力	450W	240W	450W	400W	240W
質量	15kg	9.3kg	19.8kg	19kg	10kg
外形寸法	幅215・奥行405・高さ625mm	幅195・奥行370・高さ510mm	幅215・奥行450・高さ685mm	幅215・奥行405・高さ625mm	幅195・奥行430・高さ510mm

※弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

エスプレッソマシン［チンバリ］スーパーオートマティックモデル

エスプレッソ

LA CIMBALI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ターボスチーム搭載、最上位モデル。本格的なエスプレッソから日本人好みのマイルドなコーヒーまで。

S54-S100

Milk PS搭載、最上位モデル。

S54-CP100
※フリゴミルクはオプションとなります。

S54

型式	S54-S100	S54-CP100
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時31A】	18A【単相時31A】
消費電力	6.2kW	6.2kW
質量	99kg	99kg
外形寸法	幅510・奥行660・高さ840mm	幅510・奥行660・高さ840mm

オプション

ミルク保冷庫［フリゴミルク］

FM-3

Frigo Milk

型式	FM-3
電源	100V　50/60Hz
電流	1.2A
消費電力	120W
質量	本体5.4kg・変換トランス270g
外形寸法	幅220・奥行325・高さ315mm

ターボスチーム搭載、ベーシックモデル。本格的なエスプレッソから日本人好みのマイルドなコーヒーまで。

M1-S10

Milk PS搭載、ベーシックモデル。

M1-CP10
※フリゴミルクはオプションとなります。

M1

型式	M1-S10	M1-CP10
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電流	14.5A	14.5A
消費電力	2.9kW	2.9kW
質量	53kg	55kg
外形寸法	幅350・奥行615・高さ800mm	幅350・奥行615・高さ800mm

スーパーオートマチックマシンのエントリーモデル。本格的なエスプレッソから日本人好みのマイルドなコーヒーまで。

Q10
※フリゴミルクはオプションとなります。

パウダメニュー提供可能エントリーモデル。

Q10(P)
※フリゴミルクはオプションとなります。

Q10

型式	Q10	Q10(P)
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電流	9A	9A
消費電力	1.8kW	1.8kW
質量	49kg	52kg
外形寸法	幅350・奥行630・高さ675mm	幅350・奥行630・高さ675mm

※弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

コーヒーマシン［カフェトロン］

"CAFÉ-TRÔNE"

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

日本人の嗜好に合わせた最高のドリップコーヒー味の抽出機。挽き豆をセットするだけで後はフルオート。

関連商品
エスプレッソ専用ミル
▶ P.8
コーヒーマシン用フィルター
浄水器／専用洗浄剤
▶ P.35・P.36

ドリップコーヒー
熱湯
エスプレッソ
蒸気

CT-151

ドリップコーヒー
熱湯

CT-250

ドリップコーヒー
熱湯
エスプレッソ
蒸気

CT-251

アイスコーヒー

CT-1005C

型式	CT-151（ドリップ1連タイプ）	CT-250（ドリップ2連タイプ）	CT-251（ドリップ2連タイプ）
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時30A】	18A【単相時30A】	27A【単相時40A】
消費電力	6kW	6kW	8kW
質量	58kg	58kg	72kg
外形寸法	幅454・奥行565・高さ770mm	幅664・奥行565・高さ770mm	幅664・奥行565・高さ770mm

型式	CT-1005C
電源	単相200V
電流	13A
消費電力	2.6kW
質量	65kg
外形寸法	幅460・奥行565・高さ760mm

ドリップコーヒー
アイスコーヒー
熱湯

CT-150+CT-1105C

ドリップコーヒー
エスプレッソ
アイスコーヒー
熱湯
蒸気

CT-250+CT-1105C

型式	CT-150+CT-1105C（ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ）		CT-250+CT-1105C（ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ）		CT-151+CT-1105C（ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ）		CT-251+CT-1105C（ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ）	
タイプ	ドリップ（ホット）	アイス	ドリップ（ホット）	アイス	ドリップ（ホット）	アイス	ドリップ（ホット）	アイス
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz【単相可】	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz【単相可】	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz【単相可】	100V 50/60Hz
電流	18A【単相時30A】	4.5A	18A【単相時30A】	4.5A	18A【単相時30A】	4.5A	27A【単相時40A】	4.5A
消費電力	6kW	450W	6kW	450W	6kW	450W	8kW	450W
質量	80kg	40kg	98kg	40kg	98kg	40kg	112kg	
外形寸法	幅764・奥行565・高さ770mm		幅974・奥行565・高さ770mm		幅764・奥行565・高さ770mm		幅974・奥行565・高さ770mm	

※CT-151、CT-251の各タイプもアイスユニットとドッキングができます。

"CAFÉ-TRÔNE" Fresh　よりコンパクトなスリム型に。

お好みの色に受注できます。

2タンク1ファンネル

CT-F

オプションカラー一例

ブラック

型式	CT-F	CT-F（H）（熱湯栓付き）	CT-F（100）
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	20A	20A	14A
消費電力	4kW	4kW	1.4kW
質量	38kg	38kg	38kg
外形寸法	幅383・奥行555・高さ710mm	幅383・奥行555・高さ710mm	幅383・奥行555・高さ710mm

※オプションカラーは別途ご指定いただけます。

熱湯定量抽出式熱湯・蒸気ユニット

熱湯
蒸気

CT-1000S

型式	CT-1000S
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	20A【単相時30A】
消費電力	6kW
質量	25kg
外形寸法	幅280・奥行555・高さ665mm

ほとんど誤差なく定量でグラインドストップドリップ用定量ミル

定量取出型

CT-Mill

型式	CT-Mill
電源	100V　50/60Hz
電流	6.5A
消費電力	400W
質量	22kg
外形寸法	幅225・奥行435・高さ710mm

※弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

コーヒーブルーワー［カーティス］

Curtis

真空ポット保存で煮つまりの少ないコーヒーを。

さらに詳しい情報は単品カタログ、
またはホームページをご覧ください。

ミラノ・シリーズ

真空ポット 6L
抽出能力 40L/h

TPC-15SJP

真空ポット 6L×2
抽出能力 60L/h

TPC-15TJP

真空ポット型コーヒーブルーワー

型　式	TPC-15SJP	TPC-15TJP
電　源	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電　流	17.5A	19A
消費電力	3.5kW	6.5kW
質　量	29kg	44kg
外形寸法	幅290・奥行513・高さ898mm	幅518・奥行513・高さ898mm

ヒーター付コンテナ仕様で熱々のコーヒーを。

ジェミニ・シリーズ

コンテナ 6L
抽出能力 35L/h

GEM-SSJP

コンテナ 6L×2
抽出能力 55L/h

GEM-TSJP

コンテナ型コーヒーブルーワー

型　式	GEM-SSJP	GEM-TSJP
電　源	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電　流	18A	20A
消費電力	3.6kW	6.7kW
質　量	25.5kg	36kg
外形寸法	幅240・奥行530・高さ760mm	幅465・奥行530・高さ760mm

4パターンの抽出設定で理想の味を。スタンダードなブルーワー。

アルファ・シリーズ

デカンタ 1.8L
抽出能力 25L/h

ALP-2GT(P)

オプション

1.9L
ステンレス真空ポット

3.8L
アイスコーヒー用コンテナ

ALP-2GT(P)
POT

関連商品
コーヒーマシン用フィルター
専用洗浄剤
▶ P.35

デカンタ型コーヒーブルーワー

型　式	ALP-2GT(P)	ALP-2GT(P)POT
電　源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電　流	19.5A	18.5A
消費電力	3.9kW	3.7kW
質　量	14kg	14kg
外形寸法	幅240・奥行545・高さ560mm	幅235・奥行520・高さ745mm

手おとしの一杯取りの味を再現。

CGC

CGC(200V)

オプション

CGC+CHEMEX
(御提案例)

一杯取りコーヒーブルーワー

型　式	CGC(200V)
電　源	単相200V　50/60Hz
電　流	19A
消費電力	3.8kW
質　量	13.5kg
外形寸法	幅295・奥行475・高さ460mm

定量型
コーヒーグラインダー

ILGD-10JP

デジタル コーヒーミル

型　式	ILGD-10JP
電　源	100V　50/60Hz
電　流	6.5A(3分定格)
消費電力	530W
質　量	2.5kg
外形寸法	幅255・奥行368・高さ748mm

※弊社推奨の浄水器(別売品)を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

全自動ペーパーフィルタードリップコーヒーマシン［ボナマット］

BRAVILOR BONAMAT

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

一杯ずつ挽いて抽出のフレッシュコーヒー。
ペーパーフィルター使用。

型　式	FG / FO(G)	FG touch2+2	FG touch2+2(P)
電　源	単相200V　50/60Hz	単相100/200V	単相100/200V
電　流	11.5A	15A/10.5A	15A/10.5A
消費電力	2.3kW	1.5kW/2.0kW	1.5kW/2.0kW
質　量	34kg/32kg	31kg	31kg
外形寸法	幅317・奥行505・高さ900mm	幅317・奥行517・高さ916mm	幅317・奥行517・高さ916mm
豆	1 / 1	2	2
パウダー	2 / なし	なし	1

※製品の外観が変更になる場合がございます。

FG/FO(G)

FG touch2+2 / 2+2(P)

コーヒーアーン［ボナマット］

BRAVILOR BONAMAT

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

独立タンク式の専用ワゴンで会場まで運べる、
ホテル・宴会場で活躍する大量抽出機。

TCU-5WB(熱湯なし)

オプション

WCU-10WB

関連商品
コーヒーマシン用フィルター
専用洗浄剤
▶ P.35

型　式	TCU-5WB	TCU-10WB	TCU-20WB
電　源	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz【単相可】	三相200V　50/60Hz
電　流	9A【単相時15A】	17A【単相時28.5A】	23A
消費電力	3kW	5.7kW	7.8kW
タンク容量	タンク5L+5L	タンク10L+10L	タンク20L+20L
質　量	26kg	41.5kg	52.5kg
外形寸法	幅635・奥行390・高さ800mm	幅880・奥行465・高さ840mm	幅1,080・奥行550・高さ950mm

※他にも熱湯付きタイプや、壁付専用ワゴンタイプなどラインナップを揃えています。
※WCUシリーズもラインナップを揃えていますので、お問い合わせください。

※弊社推奨の浄水器(別売品)を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

コールドドリンクディスペンサー［ドリンクスター/パドルスター］

DrinkStar　PaddleStar COLD DRINK DISPENSER

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

コンパクトで使いやすい。

ジェット噴流式
コインメック仕様

DS-10SC(CM)

DS-10WC

DS-10SC

ドリンクスター

型　式	DS-10SC(CM)コインメック仕様	DS-10WC	DS-10SC(1連)
電　源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電　流	3.6A	4A	3.6A
消費電力	200W	280W	210W
質　量	22kg	22kg	17.5kg
外形寸法	幅303・奥行435・高さ572mm	幅252・奥行440・高さ580mm	幅205・奥行440・高さ580mm

泡立ちなし、パルプ入りも撹拌。

パドル撹拌式

GT-5DN

GT-5WN

パドルスター

型　式	GT-5DN(1連)	GT-5WN(2連)
電　源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電　流	3.5/3.6A	7.0/7.2A
消費電力	220/280W	440/560W
質　量	18kg	36kg
外形寸法	幅323・奥行435・高さ600mm	幅648・奥行435・高さ600mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

グラニータマシン［エルメコ］

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

コンパクトな５Lタイプ。多彩なフローズンドリンクを提供。

BigBiz1

BigBiz2

イエロー

ブルー

ブラック

型式	BigBiz1（1連）	BigBiz2（2連）
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	4.5A	10.5/8.5A
消費電力	330W	650/610W
容器容量	5.5L	5.5L+5.5L
質量	25kg	35kg
外形寸法	幅252・奥行470・高さ545mm	幅440・奥行470・高さ545mm

※ディスペンサーモード用のジュースノズルも別途あります。（注:旧型の容器には取付できません）

コンパクトなソフト・ジェラート・サーバーマシン。

QUICKREAM（W）

QUICKREAM（B）

型式	QUICKREAM
電源	100V　50/60Hz
電流	6/5.5A
消費電力	400/370W
容器容量	6L
質量	28kg
外形寸法	幅276・奥行471・高さ712mm

スムージー・ブレンダー［ブレンテック］

Blendtec

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

高品質なスムージーやフローズンドリンクづくりに最適。

キューブアイス　チップアイス　クラッシュアイス

42種の多彩なプログラムと
圧倒的な静音性

容器容量 2.2L型

STEALTH

キューブアイス　チップアイス　クラッシュアイス

プログラム5種類と
パルスボタン

容器容量 2.2L型

ICB-3JQ

チップアイス　クラッシュアイス

容器容量 2.2L型

EZM-2J

型式	STEALTH	ICB-3JQ	EZM-2J
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	14.5A（30分定格）	13A（30分定格）	13A（3分定格）
消費電力	1.3kW	1kW	1kW
容器容量	2.2L	2.2L	2.2L
質量	7.2kg	7.7kg	3.3kg
外形寸法	幅220・奥行235・高さ440mm	幅227・奥行232・高さ473mm	幅180・奥行205・高さ385mm

オプション

ツイスタージャー
※EZM-2Jは除く。

ピーナッツバターなど
粘度の高い食材の撹拌に最適

ラピッドリンス ステーションセット

スピーディーな容器洗浄と
水道代節約

電気設備	不要
給水・排水	要
質量	5.2kg
外形寸法	幅210・奥行492・高さ200mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

ドリンク・ブレンダー［ワーリング］

チップアイス　クラッシュアイス

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

フレッシュジュースはもちろん、スープやオリジナルカクテルなど幅広い用途に対応。

2スピード

容器容量 1.6L型

MMB-142

2スピード

容器容量 1.6L型

BB-900

2スピード・パルス付

容器容量 1.7L型

BB-180

型式	MMB-142	BB-900	BB-180
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	7.5A（10分定格）	2.5A（3分定格）	4A（3分定格）
消費電力	750W	250W	370W
容器容量	1.6L	1.6L	1.7L
質量	4kg	3kg	3.6kg
外形寸法	幅170・奥行170・高さ415mm	幅180・奥行180・高さ385mm	幅180・奥行180・高さ410mm

シトラスジューサー［ワーリング］

さらに詳しい情報は単品カタログ、
またはホームページをご覧ください。

JC4000

型式	JC4000
電源	100V　50/60Hz
電流	5A（30分定格）
消費電力	300W
質量	9kg
外形寸法	幅245・奥行250・高さ485mm

ジューサー［ロボクープ］

さらに詳しい情報は単品カタログ、
またはホームページをご覧ください。

最大処理量 100L/h

J-100

型式	J-100
電源	100V　50/60Hz
電流	13.5A（15分定格）
消費電力	1kW
質量	12.8kg
外形寸法	幅515・奥行230・高さ600mm

パニーニグリラー［ウノックス］

フラットなヒータープレートで清掃が簡単。

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

PG-1（100）（1連式）

PG-2（2連式）

型式	PG-1(100)（1連式）
電源	100V　50/60Hz
電流	14A
消費電力	1.4kW
質量	9.2kg
外形寸法	幅330・奥行445・高さ180mm

型式	PG-2(2連式)
電源	単相200V　50/60Hz
電流	13.5A
消費電力	2.7kW
質量	17kg
外形寸法	幅620・奥行445・高さ180mm

電気式卓上ピザオーブン

さらに詳しい情報はホームページをご覧ください。

型式	P-116D
電源	三相200V　50/60Hz【単相可】
電流	8.7A【単相時15A】
消費電力	3kW
質量	40kg
庫内寸法	上段:幅410・奥行410・高さ75mm 下段:幅410・奥行410・高さ75mm
外形寸法	幅540・奥行600・高さ450mm

P-116D

スープケトル

さらに詳しい情報はホームページをご覧ください。

型式	KL-8E
電源	100V　50/60Hz
電流	8A
消費電力	800W
質量	11kg
外形寸法	幅360・奥行360・高さ385mm

KL-8E（7.6L）

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

Food preparation

フード プレパレーション

メニューのバラエティーを広め、作業の効率化にかかせない機器。

半世紀以上に渡り世界中で愛用され、いまやフード・プレパレーション・マシンの代名詞となった「ロボクープ」。そのシリーズをはじめ、混ぜる、カットする、粉砕する、煉る、こねる、絞る、裏ごしするといった作業を無駄なく効率よく担う機器を集めました。“こんな使い方をしたい”、“こんな調理にいかしたい”などプロのリクエストをお聞かせください。使用目的、処理容量に合ったものをご提案いたします。

フードプロセッサー[ロボクープ　マジミックス]

robot coupe®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

「切る・刻む・混ぜる・練る」に特化した単機能。フードプロセッサーの元祖。

容器容量 2.6L型

RM-3200VD

容器容量 3.0L型

RM-4200VD

容器容量 3.6L型

RM-5200VD

VDシリーズ

型式	RM-3200VD	RM-4200VD	RM-5200VD
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	7A(20分定格)	8.5A(20分定格)	9A(20分定格)
消費電力	550W	650W	700W
容器容量	2.6L	3L	3.6L
質量	6.5kg	7.8kg	7.8kg
外形寸法	幅190・奥行230・高さ380mm	幅215・奥行260・高さ415mm	幅215・奥行260・高さ435mm

充実のアタッチメントで多彩なニーズに対応する多機能フードプロセッサー。

容器容量 2.6L型

RM-3200FA

容器容量 3.0L型

RM-4200F

容器容量 3.6L型

RM-5200F

Fシリーズ

型式	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	7A(20分定格)	8.5A(20分定格)	9A(20分定格)
消費電力	550W	650W	700W
容器容量	2.6L	3L	3.6L
質量	6.6kg	7.9kg	8kg
外形寸法	幅190・奥行230・高さ395mm	幅215・奥行260・高さ432mm	幅215・奥行260・高さ453mm

標準付属品

下ごしらえの基本である、切る・刻む・混ぜる・練るからスライス・千切り・大根おろしまで。

VDシリーズ

FSシリーズ

※その他にもオプションを取り揃えています。

ブリクサー（ブレンダー+ミキサー）[ロボクープ]

robot coupe®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

滑らかなペースト状を実現。介護食作りをする病院・福祉施設にお勧め。

100V コンパクトタイプ
1スピード高速
蓋スクレーパー
容器容量 3.7L型

BLIXER-3D

三相200V パワフルタイプ
2スピード
蓋スクレーパー
容器容量 5.5L型

BLIXER-5Plus

三相200V パワフルタイプ
2スピード
蓋スクレーパー
容器容量 7.0L型

BLIXER-6

型式	BLIXER-3D	BLIXER-5Plus	BLIXER-6
電源	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	11A	6.5A	6.5A
消費電力	750W	1.8/2.2kW	2,0kW
容器容量	3.7L	5.5L	7.0L
質量	12kg	21.5kg	23kg
外形寸法	幅225・奥行305・高さ450mm	幅280・奥行320・高さ495mm	幅280・奥行320・高さ535mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

robot coupe

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

100V小型タイプ。シェフの片腕、プロ仕様。

100V コンパクトタイプ / 1スピード / 容器容量 2.9L型

R-2A　平刃 / 波刃

型式	R-2A
電源	100V　50/60Hz
電流	7A
消費電力	530W
容器容量	2.9L
質量	9.2kg
外形寸法	幅210・奥行285・高さ370mm

100V コンパクトタイプ / 1スピード / 容器容量 3.7L型

R-3D　平刃 / 波刃

型式	R-3D
電源	100V　50/60Hz
電流	9A
消費電力	700W
容器容量	3.7L
質量	10kg
外形寸法	幅220・奥行305・高さ430mm

100V多機能タイプ。フードプロセッサー＋野菜スライサー。

R-301UD　平刃 / スライス盤1mm / 丸千切り盤2mm / 大根おろし盤

型式	R-301UD
電源	100V　50/60Hz
電流	9A
消費電力	700W
容器容量	3.7L（撹拌容器時）
質量	撹拌容器時:10kg 野菜スライサー時:10.2kg
外形寸法	撹拌容器時:幅220・奥行305・高さ430mm 野菜スライサー時:幅360・奥行310・高さ570mm

200V小型パワフルタイプ。

単相200V パワフルタイプ / 無段階変速 / 容器容量 4.5L型

R-4V.V.A　平刃

型式	R-4V.V.A（無段階変速タイプ）
電源	単相200V　50/60Hz
電流	10A
消費電力	1.1kW
容器容量	4.5L
質量	15.1kg
外形寸法	幅225・奥行305・高さ467mm

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 容器容量 5.5L型

R-5Plus　平刃 / 波刃

型式	R-5Plus
電源	三相200V　50/60Hz
電流	6.5A
消費電力	1.8/2.2kW
容器容量	5.5L
質量	21.2kg
外形寸法	幅280・奥行320・高さ480mm

単相200V パワフルタイプ / 無段階変速 / R-MIX機能 / 容器容量 7L型

R-6V.V.S　平刃

型式	R-6V.V.S
電源	単相200V　50/60Hz
電流	11A
消費電力	1.2kW
容器容量	7.0L
質量	22.2kg
外形寸法	幅280・奥行325・高さ520mm

R-MIX機能　カッター刃が逆回転するリバース機能。低速で逆回転するので、食材を切ったり粉砕させず、混ぜ合わせることができます。

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

robot coupe

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

※真空撹拌の場合は真空ポンプが別途必要です。

真空仕様も可能な中型タイプ。

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 容器容量 8L型

R-8E　平刃

型式	R-8E
電源	三相200V　50/60Hz
電流	11A
消費電力	3.1kW
容器容量	8L
質量	39kg
外形寸法	幅310・奥行560・高さ585mm

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 容器容量 11L型

R-10E　平刃

型式	R-10E
電源	三相200V　50/60Hz
電流	11A
消費電力	3.1kW
容器容量	11L
質質量	43kg
外形寸法	幅345・奥行575・高さ655mm

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 容器容量 15L型

R-15E　平刃

型式	R-15E
電源	三相200V　50/60Hz
電流	12A
消費電力	3.4kW
容器容量	15L
質量	50kg
外形寸法	幅360・奥行625・高さ680mm

大量仕込み用床置き大型タイプ。食品工場、大規模ケータリング向け。

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 大量調理用 タイマー付き / 容器容量 23L型

R-23　平刃 / 波刃

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 大量調理用 床置き型 / 容器容量 45L型

R-45　平刃 / 波刃

三相200V パワフルタイプ / 2スピード / 大量調理用 床置き型 / 容器容量 60L型

R-60　平刃 / 波刃

型式	R-23	R-45	R-60
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	18A（15分定格）	35A（15分定格）	45A（15分定格）
消費電力	4.5kW	10kW	12kW
容器容量	23L	45L	60L
質量	110kg（本体 103.9kg+容器・カッター 6.1kg）	138kg（本体 125kg+容器・カッター 13kg）	150kg（本体 134.7kg+容器・カッター 15.3kg）
外形寸法	幅700・奥行600・高さ1,235mm	幅760・奥行600・高さ1,385mm	幅800・奥行600・高さ1,385mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

マルチ野菜スライサー[ロボクープ]

robot coupe

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

1台で約40種類以上のカッティングが可能。

100V コンパクトタイプ / 卓上型 / 投入口 標準タイプ
最大処理能力 250kg/h

CL-50E　スライス盤1mm

100V コンパクトタイプ / 卓上型 / 投入口 ワイドタイプ
最大処理能力 400kg/h

CL-52E　スライス盤1mm

三相200V パワフルタイプ / 大量調理用 床置き型 / 2スピード
最大処理能力 900kg/h

食品工場、
大規模ケータリング向け

CL-60E Workstation

型式	CL-50E	CL-52E	CL-60E Workstation
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	9.5A	9.7A	6.2A
消費電力	680W	760W	1.9kW
質量	17.7kg	25.1kg	60.3kg（本体48.6kg+オートフィードヘッド11.7kg）
外形寸法	幅380・奥行310・高さ595mm	幅370・奥行330・高さ690mm	幅460・奥行750・高さ1,420mm

※CL-50E・52Eにはスライス盤1mm標準付属。その他の替刃は別途下記よりお選びください。

オプション／CL-50E・CL-52E・CL-60E・Workstation共通替刃

	スライス	角千切り	丸千切り	ダイシンググリッド（2枚セット）	フレンチフライ（2枚セット）	リップルカット（波型スライス）	パルメザングレーター	おろし	ダイシンググリッドクリーナー
使用する替刃									
	0.6~14mm	2~8mm	Φ1.5~Φ9mm	5~25mm	8~10mm	2~5mm			
できること									5mm・8mm・10mmのダイシンググリッド盤の目詰まりを落とすクリーナーです。

替刃Aセット　スライス盤2mm・スライス盤4mm・角千切り盤2.5×2.5mm・おろし盤
替刃Bセット　スライス盤2mm・スライス盤3mm・スライス盤5mm・丸千切り2mm・角千切り盤3×3mm・おろし盤・ダイシンググリッド用面スライス盤10mm・ダイシンググリッド盤10×10mm・ダイシンググリッドクリーナー

オートマチックシノア[ロボクープ]

robot coupe

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

裏ごし作業に最適。ジュース＆パルプセパレーターとしても好評。

100V コンパクトタイプ / 卓上型
最大処理量 60kg/h

C-80

型式	C-80
電源	100V　50Hz/115V　60Hz
電流	10A（20分定格）
消費電力	800W
質量	19kg
外形寸法	幅630・奥行360・高さ510mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

スティックブレンダー[ロボクープ]

robot coupe

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

スープ、ソース、ドレッシング、ルーの液体撹拌に。

無段階変速 / ホイッパー付き
最大処理量 50L

MP-350UC

無段階変速 / ホイッパー付き
最大処理量 100L

MP-450UC

型式	MP-350UC	MP-450UC
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	4A	4A
消費電力	360W	360W
質量	ミキサー時　：5.1kg ホイッパー時：5.1kg	ミキサー時　：5.3kg ホイッパー時：5.1kg
外形寸法	ミキサー時　：幅125・奥行180・高さ780mm ホイッパー時：幅125・奥行180・高さ805mm	ミキサー時　：幅125・奥行180・高さ880mm ホイッパー時：幅125・奥行180・高さ805mm

1スピード
最大処理量 100L

MP-450U

1スピード
最大処理量 200L

MP-550U

1スピード
最大処理量 300L

MP-600U

型式	MP-450U	MP-550U	MP-600U
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	4A	5.5A	6.5A
消費電力	360W	480W	610W
質量	5kg	5.3kg	6.1kg
外形寸法	幅125・奥行180・高さ835mm	幅125・奥行180・高さ935mm	幅125・奥行180・高さ970mm

※MP-450U、MP-550U、MP600Uはホイッパー部分を取り付けることはできません。

フード・ブレンダー［ワーリング］

WARING

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

お客様に愛されて40年の信頼と実績。個食対応業界初登場。

個食対応フードブレンダー 特許取得

少人数のソフト食に最適。

容器容量 1.4L型

SFB-200

3スピード・パルス付
容器容量 大型6L型

CB-15T

無段階変速・パルス付
容器容量 2.1L型

MX-1200XTP

SFB-200用カッター刃 特許取得済

2スピード・パルス付
容器容量 2.1L型

MX-1000XTP

2スピード
容器容量 2.4L型

HGB-SS

2スピード
容器容量 1.2L型

7011S

型式	SFB-200	CB-15T	MX-1000XTP	HGB-SS	7011S	MX-1200XTP
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	4.0A（3分定格）	15A（3分定格）	12A（1分30秒定格）	7.5A（10分定格）	3.5A（10分定格）	12A（1分30秒定格）
消費電力	370W	1.4kW	1.1kW	750W	360W	1.1kW
容器容量	1.4L	6L	2.1L	2.4L	1.2L	2.1L
質量	5.2kg	15.5kg	6.7kg	4.8kg	5.2kg	6.8kg
外形寸法	幅180・奥行185・高さ400mm	幅275・奥行290・高さ660mm	幅220・奥行220・高さ405mm	幅170・奥行170・高さ465mm	幅180・奥行205・高さ365mm	幅220・奥行220・高さ405mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

Combi Cooking Chilling & Freezing

コンビ・クッキング　チリング＆フリージング

新しい味をも創造。食のドラマを生む最先端機械。

「焼く・蒸す・煮る・炊く・炒める」を1台でこなすコンビ・オーブンや急速チリングマシン。市場デビュー以来25年余を経た今、驚くべき進化を遂げています。彼らはもはや単なるT・Tコントロールの調理機械ではありません。新しい調理法、さらには今までにない味の創造をも実現します。最新、最善を追求するプロにふさわしいものがきっと見つかります。

スチームコンベクションオーブン［コンボサーム］

煮る　焼く　蒸す

Convotherm

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

最高の調理品質を実現させたスチコンの最高峰。プロが選ぶドイツのコンボサーム。
全段調理でも焼けムラ限りなくゼロ。低温安定調理可能。
収納式ドア（スライドドア）が標準仕様に。

CEB-6.10

CEB-10.10

CEB-12.20

CEB-20.10

CEB-20.20

電気式　プレミアムモデル

卓上タイプ

型式	CEB-6.10	CEB-10.10
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	33.5A	60A
消費電力	12kW	21kW
質量	123kg	145kg
収納ホテルパン数	1/1GN　65mm 6枚	1/1GN　65mm 10枚
庫内間口寸法	幅445・奥行670・高さ475mm	幅455・奥行670・高さ744mm
外形寸法	幅966・奥行792・高さ786mm	幅966・奥行792・高さ1,058mm

トロリータイプ

型式	CEB-12.20	CEB-20.10	CEB-20.20
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	100.5A	120A	200A
消費電力	35kW	41kW	69kW
質量	本体265kg　トロリー44kg	本体285kg　トロリー40kg	本体369kg　トロリー50kg
収納ホテルパン数	1/1GN　65mm 24枚または2/1GN　65mm 12枚	1/1GN　65mm 20枚	1/1GN　65mm 40枚または2/1GN　65mm 20枚
庫内間口寸法	幅645・奥行870・高さ955mm	幅440・奥行670・高さ1,490mm	幅645・奥行870・高さ1,490mm
外形寸法	幅1,247・奥行1,020・高さ1,391mm	幅1,002・奥行820・高さ1,925mm	幅1,247・奥行1,020・高さ1,927mm

電気式　スタンダードモデル

卓上タイプ

型式	CES-6.10	CES-10.10
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	33.5A	60A
消費電力	12kW	21kW
質量	113kg	133kg
収納パット数	1/1GN　65mm 6枚	1/1GN　65mm 10枚
庫内間口寸法	幅445・奥行670・高さ475mm	幅455・奥行670・高さ744mm
外形寸法	幅966・奥行792・高さ786mm	幅966・奥行792・高さ1,058mm

トロリータイプ

型式	CES-12.20	CES-20.10	CES-20.20
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	100.5A	120A	200A
消費電力	35kW	41kW	69kW
質量	本体250kg　トロリー44kg	本体270kg　トロリー40kg	本体351kg　トロリー50kg
収納パット数	1/1GN　65mm 24枚または2/1GN　65mm 12枚	1/1GN　65mm 20枚	1/1GN　65mm 40枚または2/1GN　65mm 20枚
庫内間口寸法	幅645・奥行870・高さ955mm	幅440・奥行670・高さ1,490mm	幅645・奥行875・高さ1,490mm
外形寸法	幅1,247・奥行1,020・高さ1,391mm	幅1,002・奥行820・高さ1,925mm	幅1,247・奥行1,020・高さ1,927mm

※庫内スケール付蓋を抑えるために弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。※タッチパネルをオプションで用意しています。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

スチームコンベクションオーブン［コンボサーム］

煮る　焼く　蒸す

Convotherm

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

最高の調理品質を実現させたスチコンの最高峰。ガス式。

OGB-6.10

OGB-10.10

OGB-12.20

OGB-20.10

ガス式 プレミアムモデル

卓上タイプ

型式	OGB-6.10(A)	OGB-10.10(A)
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	4.9A	8.1A
消費電力	360W	630W
質量	170kg	215kg
収納パット数	1/1GN　6枚	1/1GN　10枚
庫内間口寸法	幅440･奥行670･高さ490mm	幅440･奥行675･高さ755mm
外形寸法	幅980･奥行805･高さ845mm	幅980･奥行805･高さ1,110mm

トロリータイプ

型式	OGB-12.20(A)	OGB-20.10(A)	OGB-20.20(A)
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	4.4/5.5A	5.4/6.6A	7.8/9.6A
消費電力	1.2/1.9kW	1.4/2.1kW	2/3.3kW
質量	本体281kg　トロリー44kg	本体300kg　トロリー40kg	本体390kg　トロリー50kg
収納パット数	1/1GN　24枚または2/1GN　12枚	1/1GN　20枚	1/1GN　40枚または2/1GN　20枚
庫内間口寸法	幅645･奥行875･高さ955mm	幅440･奥行670･高さ1,490mm	幅645･奥行875･高さ1,490mm
外形寸法	幅1,305･奥行1,055･高さ1,415mm	幅1,020･奥行855･高さ1,955mm	幅1,305･奥行1,055･高さ1,955mm

※弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。※タッチパネルをオプションで用意しています。

スチームコンベクションオーブン［コンボ･ミニ］

煮る　焼く　蒸す

Convotherm

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

高性能･高機能で省スペース。

OES-6.06 mini

OES-6.10 mini

OES-10.10 mini

関連商品
ガストロノームパン･グリッド
▶ P.36
浄軟水器／専用洗浄剤
▶ P.36

型式	OES-6.06 mini	OES-6.10 mini	OES-10.10 mini
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	18A	22A	32A
消費電力	5.9kW	7.7kW	11.1kW
質量	45kg	60kg	72.3kg
収納ホテルパン数	2/3GN 20mm×6枚または65mm×4枚	1/1GN 20mm×6枚または65mm×4枚	1/1GN 20mm×10枚または65mm×6枚
外形寸法	幅515･奥行600･高さ630mm	幅515･奥行775･高さ630mm	幅515･奥行775･高さ855mm

※弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。※タッチパネルをオプションで用意しています。

オプション

専用架台

型式	6.10/10.10用	6.20/10.20用
棚数	9段 1/1GN　18枚	9段 1/1GN　18枚
質量	47kg	57kg
外形寸法	幅930･奥行655･高さ585mm	幅1220･奥行880･高さ585mm

6.10/10.10用

関連商品
ガストロノームパン･グリッド
▶ P.36
浄軟水器／専用洗浄剤
▶ P.36

専用トロリー

型式	12.20用	20.10用	20.20用
収納ホテルパン数	1/1GN　65mm 24枚または 2/1GN　65mm 12枚	1/1GN　65mm 20枚	1/1GN　65mm 40枚または 2/1GN　65mm 20枚
質量	44kg	40kg	50kg
外形寸法	幅740･奥行848･高さ1,317mm	幅535･奥行688･高さ1,853mm	幅740･奥行848･高さ1,853mm
棚荷重	96kg	80kg	160kg

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

スチームコンベクションオーブン［ウノックス］

煮る　焼く　蒸す

UNOX

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

スチーム、ダンパーが10段階、風量が6段階設定、逆扉ができるエコモデル。

XV-055E

XV-205E

XV-305E

XV-505E

XV-705E

電気式

型式	XV-055E	XV-205E	XV-305E	XV-505E	XV-705E
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz【三相可】	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	18A	18A【三相時15.5A】	19A（最大値）	31A（最大値）	37A（最大値）
消費電力	3.5kW	3.5kW【三相時5.2kW】	6.3kW	9.1kW	12.5kW
質量	43kg	49kg	56kg	74kg	85kg
収納ホテルパン数	2/3GN　ホテルパン 65mm 3枚	2/3GN　ホテルパン 65mm 5枚	1/1GN　ホテルパン 65mm 5枚	1/1GN　ホテルパン 65mm 7枚	1/1GN　ホテルパン 65mm 10枚
庫内間口寸法	幅450･奥行360･高さ260mm	幅410･奥行360･高さ370mm	幅590･奥行360･高さ370mm	幅590･奥行360･高さ560mm	幅590･奥行360･高さ710mm
外形寸法	幅574･奥行762･高さ547mm	幅574･奥行777･高さ701mm	幅750･奥行773･高さ700mm	幅750･奥行773･高さ891mm	幅750･奥行773･高さ1,036mm

※弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。※標準でハンドシャワーが付きます。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

オプション

専用架台

型式	XV-055E/205E用	XV-305E/505E/705E用
棚数	9段（棚間隔 75mm）	8段（棚間隔 70mm）
収納ホテルパン数	2/3GNホテルパン 65mm 9枚	1/1GNホテルパン 65mm 7枚
外形寸法	幅590･奥行685･高さ810mm	幅732･奥行546･高さ747mm

XV-055E/205E用

XV-305E/505E/705E用

関連商品
ガストロノームパン･グリッド
▶ P.36
浄軟水器／専用洗浄剤
▶ P.36

高速加熱オーブン［メリーシェフ］

焼く

Merrychef

冷凍ピザが60～90秒で焼き上がる。

e4

型式	e4(50)	e4(60)
電源	単相200V　50Hz	単相200V　60Hz
電流	32A	32A
消費電力	6.1kW	6.4kW
質量	83kg	83kg
外形寸法	幅584･奥行630･高さ591mm	幅584･奥行630･高さ591mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。
使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

コンビケトル［ハックマン］

加熱　ミキシング　冷却

HACKMAN

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ボイラー設備不要。ワンタンクで加熱冷却機能をもった自動撹拌ケトル。

Culino COMBI

Culino COMBI

型式	CC40E	CC60E	CC80E
電源	三相200V　50Hz/60Hz	三相200V　50Hz/60Hz	三相200V　50Hz/60Hz
電流	47A	47A	58A
消費電力	16kW	16kW	20kW
外形寸法	幅1,044･奥行752･高さ1,075mm	幅1,044･奥行752･高さ1,075mm	幅1,155･奥行784･高さ1,075mm

型式	CC100E	CC150E	CC200E
電源	三相200V　50Hz/60Hz	三相200V　50Hz/60Hz	三相200V　50Hz/60Hz
電流	58A	70A	87A
消費電力	20kW	24.2kW	29kW
外形寸法	幅1,155･奥行784･高さ1,075mm	幅1,360･奥行940･高さ1,045mm	幅1,360･奥行940･高さ1,075mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。
使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

マルチフレッシュ［イリノックス］

急速冷却 急速冷凍 保温 加熱 発酵

iRINOX MultiFresh®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

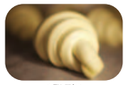
急速冷却・急速冷凍はもちろん
低温調理・保温・発酵も可能。
操作が簡単なタッチパネル。
強力均一冷却
テクノロジー。

MF25.1T

MF45.1T

MF70.2T

<低温調理>


<発酵>

関連商品
ガストロノームパン・グリッド
▶ P.36

MFシリーズ

型式	MF25.1T	MF30.2T	MF45.1T	MF70.2T
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	8/8.5A	12/13A	14/16.5A	20/23A
消費電力	1.3/1.5kW	2.2/2.5kW	4/5.2kW	5.5/7.1kW
質量	115kg	141kg	217kg	276kg
収納ホテルパン数	1/1GN 65mm 4枚　1/1GN 20mm 8枚	1/1GN 65mm 8枚　1/1GN 20mm 16枚	1/1GN 65mm 9枚　1/1GN 20mm 18枚	1/1GN 65mm 18枚　1/1GN 20mm 36枚
外形寸法	幅790・奥行770・高さ870mm	幅870・奥行905・高さ870mm	幅790・奥行910・高さ1,595mm	幅870・奥行1,040・高さ1,595mm

マルチフレッシュ［イリノックス］

急速冷却 急速冷凍

iRINOX MultiFresh®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

大型トロリータイプも
操作が簡単な
タッチパネル。

MF100.1STT

MF100.2STT

MF130.2STT

パススルータイプ

関連商品
ガストロノームパン・グリッド
▶ P.36

大型MFシリーズ

型式	MF100.1STT	MF100.2STT	MF130.2STT
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	5.5A	3A	5.5A
消費電力	1.5kW	0.9kW	1.5kW
質量	270kg	260kg	450kg
収納ホテルパン数	1/1GN×20枚用トロリー1台	1/1GN×24枚用トロリー1台（2/1GN×12枚用トロリー1台）	1/1GN×40枚用トロリー1台（2/1GN×20枚用トロリー1台）
外形寸法	幅1,100・奥行1,115・高さ2,300mm	幅1,300・奥行1,350・高さ1,500mm	幅1,500・奥行1,275・高さ2,300mm

※フロアタイプ、パススルータイプもあります。大型MFシリーズに低温調理・保温・発酵機能は装備されていません。

ブラストチラー＆ショックフリーザー［イリノックス］

急速冷却 急速冷凍

iRINOX

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

革新の新システムにより、
簡単に効率よく最高の料理を提供。

EF20.1

EF30.1

EF45.1

関連商品
ガストロノームパン・グリッド
▶ P.36

EFシリーズ

型式	EF20.1	EF30.1	EF45.1
電源	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	7.7/8.7A	9.8/12.4A	13/16.5A
消費電力	1.3/1.5kW	3/3.7kW	4/5.2kW
質量	112kg	207kg	242kg
収納ホテルパン数	1/1GN　65mm 4枚 1/1GN　20mm 8枚	1/1GN　65mm 9枚 1/1GN　20mm 18枚	1/1GN　65mm 13枚 1/1GN　20mm 27枚
外形寸法	幅790・奥行770・高さ870mm	幅790・奥行910・高さ1,595mm	幅790・奥行910・高さ1,970mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

冷凍食材粉砕調理器［パコジェット］

PACOJET

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

世界唯一の冷凍粉砕調理器。

シェフたちの
今、一番欲しい機器
No.1に。

PJ-1

新商品

より力強く、
より静かに、
より繊細に。
タッチパネル式。
少量粉砕も可能。

PJ-2

オプション

ホイッパー

肉処理用4枚刃

野菜用2枚刃

型式	PJ-1	PJ-2
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	11A	8.8A
消費電力	1kW（10分定格）	870W
質量	13kg	16.6kg
外形寸法	幅182・奥行360・高さ498mm	幅182・奥行360・高さ498mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

減圧加熱調理器［ガストロバック］

Gastrovac®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

新しい味の創造。

GASTROVAC

型式	GASTROVAC
電源	単相200V　50/60Hz
電流	9.8A
消費電力	1.96kW
質量	18kg
外形寸法	幅460・奥行482・高さ545mm（容器・突起物含む）

※使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

耐熱業務用クッキングラップ［カルタ・ファタ］

CARTA FATA®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

魅せる美味しさの
可能性を創造する新調理法。230°までOK。

CARTA FATA

型式	CF2550	CF2036	CFOGLI36100
サイズ	500mm×25m	360mm×20m	360mm×360mm（100枚）
形状	ロール	ロール	正方形シート
耐熱性能	−40℃〜230℃まで（直火は除く）		

耐熱業務用クッキングラップ［カルタ・ファタ］

CARTA FATA®

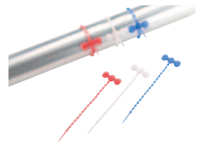
さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

新しい調理法を創造する耐熱業務用クッキングラップ。
200°までOK。

CARTA FATA EASY

型式	CEASY
サイズ	500mm×50m
形状	ロール
耐熱性能	−40℃〜200℃まで（直火は除く）

カルタファタの留め具。


CARTA　FATA（カルタ・ファタ）
を結ぶのに便利なシリコン製の
ヒモです。

ストリング（シリコン製結びヒモ・別売）

型式	STRINGRO50	STRINGBL50	STRINGBI50
色	赤	青	白
サイズ	145mm	145mm	145mm
個数		50個入（1袋）	

Gelato & Soft-serve ice cream

ジェラート&ソフトクリーム

尽きない魅力。多彩なフローズン・デザート・メニュー創造機械。

フローズン・デザートは、人々の時間や気持ち、コミュニケーションに潤いを生む価値あるものとFMIは考えています。そのこだわりを持って揃えたのが、ここでご紹介するマシン。フレッシュ、ヘルシー、テイスティー…多彩なフローズン・デザートを創り出し、皆様のお客様をときめかせます。メニュー開発やレシピ作りにはFMIのジェラティエーレがサポートを惜しみません。

世界のトップブランド［カルピジャーニ］

CARPIGIANI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

パステライザーの最先端。

PASTOMASTER 60 RTX

PASTOMASTER 120 RTX

パステライザー

型式	PASTOMASTER 60 RTX	PASTOMASTER 120 RTX
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	30A	50A
消費電力	6.0kW	9.0kW
製造能力	60L/2h	120L/2h
タンク容量	最小15L～最大60L	最小30L～最大120L
撹拌速度	5n.	5n.
冷却水量	400L/h	900L/h
質量	160kg	285kg
外形寸法	幅353・奥行945・高さ1,059mm	幅652・奥行945・高さ1,079mm

パーフェクト。思いのままに仕上がるフリーザー。

LABOTRONIC 1030 RTX
LABOTRONIC 1545 RTX

LABOTRONIC 2060 RTX
LABOTRONIC 30100 RTX

バッチフリーザー

型式	LABOTRONIC 1030 RTX	LABOTRONIC 1545 RTX	LABOTRONIC 2060 RTX	LABOTRONIC 30100 RTX
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	30A	40A	50A	75A
消費電力	3.2kW	5.2kW	6.0kW	75kW
製造能力	12～42L／1サイクル	21～63L／1サイクル	28～90L／1サイクル	42～128L／1サイクル
冷却水量	180L/h	280L/h	320L/h	560L/h
質量	245kg	280kg	355kg	390kg
外形寸法	幅500・奥行944・高さ1,400mm	幅500・奥行944・高さ1,400mm	幅609・奥行1140・高さ1,400mm	幅609・奥行1140・高さ1,400mm

全自動アイスクリーム原料加熱殺菌機

PASTO 60 XPL

PASTO 30 XPL

LABO 20 30 XPL
LABO 30 45 XPL

型式	PASTO 30 XPL	PASTO 60 XPL
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	20A	20A
消費電力	3.4kW	6.7kW
製造能力	30L/2h	60L/2h
タンク容量	最小15L～最大30L	最小30L～最大60L
撹拌速度	1n.	2n.
冷却水量	150L/h	350L/h
質量	140kg	162kg
外形寸法	幅388・奥行882・高さ1,078mm	幅388・奥行882・高さ1,078mm

型式	LABO 20 30 XPL	LABO 30 45 XPL
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	21A	25A
消費電力	3kW	5kW
製造能力	20～30kg/h	30～45kg/h
冷却水量	150L/h	210L/h
質量	230kg	270kg
外形寸法	幅498・奥行939・高さ1,402mm	幅498・奥行939・高さ1,402mm

卓上型アイスクリームフリーザー

LABO 8/12J

卓上横型アイスクリームフリーザー

型式	LABO 8/12J
電源	三相200V 50/60Hz
電流	15A
消費電力	1.7kW
製造能力	11～17L／h
冷却方式	空冷
質量	100kg
外形寸法	幅380・奥行718・高さ696mm

COMPACTA 3001 RTX
COMPACTA 3002 RTX

コンパクタ

型式	COMPACTA 3001 RTX	COMPACTA 3002 RTX
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	40A	50A
消費電力	5.5kW	9.7kW
製造能力	2～7L／1サイクル	3.5～10.5L／1サイクル
冷却水量	200～310L/h	350～400L/h
質量	230kg	335kg
外形寸法	幅611・奥行1,060・高さ1,429mm	幅611・奥行1,060・高さ1,429mm

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

全自動加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

CARPIGIANI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

連続製造能力が向上。多様な製品を提供できる最新鋭。

XVL 3P SP

6段階から選べるオーバーランで超なめらかソフトクリーム。

全自動ミックス加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

型式	XVL 1P SP	XVL 3P SP
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	20A	30A
消費電力	3kW	5.5kW
製造能力	最大65L／h	最大85L／h
タンク容量	13L	13+13L
フレーバー数	1	2+mix
冷却水量	50Hz 90-120L/h 60Hz 105-130L/h	50Hz 182-208L/h 60Hz 209-234L/h
質量	230kg	315kg
外形寸法	幅458・奥行860・高さ1,704mm	幅508・奥行860・高さ1,704mm

EVD 1P SP

操作性と品質を極めた熟練のフロア型。

全自動ミックス加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

型式	EDV-1P SP	EDV3P SP
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	20A	40A
消費電力	5kW	5kW
製造能力	最大65L／h	最大85L／h
タンク容量	13L	13L
フレーバー数	1	2+mix
冷却水量	120-140L/h	190-210L/h
質量	245kg	320kg
外形寸法	幅450・奥行814・高さ1,780mm	幅450・奥行814・高さ1,780mm

Soft Cream Freezer 191 GSP

繊細に品質コントロールする、
進化した卓上型。

Soft Cream Freezer 193 GSP

全自動ミックス加熱殺菌機能付ソフトクリームフリーザー

型式	191 G/SP（空冷）	191 G/SP（水冷）	191 P/SP/N（水冷）	193 G/SP（空冷）	193 G/SP（水冷）
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	16A	16A	20A	20A	20A
消費電力	2.2kW	2kW	2.2kW	2.2kW	2kW
製造能力	最大19kg/h	最大19kg/h	最大30L/h	最大30L/h	最大30L/h
タンク容量	18L	18L	18L	18L	18L
フレーバー数	1	1	1	1	1
冷却水量	-	70-150L/h	70-105L/h	-	70-150L/h
質量	104kg	104kg	143kg	104kg	104kg
外形寸法	幅507・奥行677・高933mm	幅507・奥行1710・高さ757mm	幅507・奥行710・高さ757mm	幅507・奥行677・高さ757mm	幅507・奥行677・高さ757mm

ジェラートショーケース

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

JET

SPECIAL

誰もが目を引く回転式や、
見て楽しいバット式。

TONDA

型式	バット数 7L	5L	4L	トータル	電源（50Hz）	消費電力	ブレーカー容量	冷却方式	外形寸法mm 幅	奥行	高さ	質量kg
	12	-	-	12								
*TONDA UC	6	3	6	15	三相200V	2.1kW	15A	空冷	1,596	1,520	1,003	300
	-	6	12	18								
*SPECIAL 110	-	12	-	12	三相200V	1.9kW	15A	空冷	1,160	1,185	1,301	255
*SPECIAL 110	-	18	-	18	三相200V	2.0kW	15A	空冷	1,660	1,185	1,301	335
JET 100	6+6	-	-	16	三相200V	1.2kW	15A	空冷	1,040	990	1,351	212
JET 150	12+12	-	-	24	三相200V	1.6kW	15A	空冷	1,540	990	1,351	280

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。空冷タイプも別途あります。

卓上型アイスクリームフリーザー＆小型パステライザー［ハイパートロン・ミニ］

HYPER-TRON mini

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

一回辺りの製造時間が短く、沢山作れる。

小型バッチフリーザー

3Lあたり
約42人前/60分

HTF-3

型式	HTF-3
電源	100V 50/60Hz
電流	6A
消費電力	510W
製造能力	0.6～1L/1バッチ
質量	32kg
外形寸法	幅380・奥行470・高さ420mm

6Lあたり
約84人前/60分

HTF-6N

型式	HTF-6N
電源	100V 50/60Hz
電流	12.5/9.5A
消費電力	750W
製造能力	0.8～1.5L/1バッチ
質量	58kg
外形寸法	幅465・奥行535・高さ435mm

小型パステライザー（加熱・粗熱取りプロセッサー）

HYPER-TRON mini

HTP-6

型式	HTP-6
電源	単相200V 50/60Hz
電流	8.5A
消費電力	1.6kW
製造能力	2～6L/1バッチ
質量	21kg
外形寸法	幅505・奥行410・高さ430mm

ジェラートショーケース［IC（M）・シリーズ］（受注発注）

150種類のカラーバリエーション。

6～30バットまで
2バットずつ機種を大きく出来ます

型式	バット数	外形寸法mm 幅	奥行	高さ	電源（50Hz）	消費電力	質量kg
IC（M）-700	6バット	700	820	1200	100V	400W	260
IC（M）-860J	8バット	860	820	1200	100V	400W	300
IC（M）-1200J	12バット	1200	820	1200	単相200V	600W	340
IC（M）-1510J	16バット	1510	820	1200	単相200V	750W	380
IC（M）-1850J	20バット	1850	820	1200	単相200V	750W	420
IC（M）-2350J	26バット	2350	820	1200	単相200V	1500W	460

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

ジェラート・ソフトクリーム用食材／安定剤・ペースト

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ジェラート・ソフトクリームづくりに必要な安定剤や乳化剤、伝統的なペースト類といった食材は すべてイタリア全土から選りすぐりのものを厳選。

安定剤（ジェラート・ソフトクリーム）

イタリア コンプリタール社の安定剤

- ミルクベース
  （ジェラート・ソフトクリーム 乳化安定剤）
- シャーベットベース
  （シャーベット安定剤）

各:内容量（1袋）:1.5kg
販売単位:1.5kg／袋、1.5kg×6袋／箱

- フローズンヨーグルトパウダー YOPIU（ヨピウ）

内容量（1袋）:1.5kg 販売単位:1.5kg／袋／15kg×10袋 箱

トラディショナルペースト

イタリア トルナルバ社の
トラディショナルペースト（ジェラート用）

- ジャンドゥーヤ
- コペルトゥーラ
- パスタマロングラッセ

各:内容量（1缶）:5kg 販売単位:5kg／缶

フルーツペースト

イタリア ジューソー社の
フルーツペースト（ジェラート用）

- バナナペースト
- ココナッツペースト
- ザバリオーネペースト
- ストロベリーペースト
- ブルーベリーペースト
- ラズベリーペースト

各:内容量（1缶）:3kg 販売単位:3kg×2缶／箱

※ザバリオーネペースト
内容量（1缶）:2.5kg

Confectionery & Bakery

コンフェクショナリー & ベーカリー

製菓・製パンの現場に新展開をもたらす高機能機械。

ご紹介する「イリノックス」のショックフリーザーは省スペースモデルでマイナス35℃からプラス80℃まで全自動制御。このプラス温度帯をどう活用するかが新しいレシピへの挑戦につながります。また、小型ミキサーのトップブランド「キッチンエイド」からは７Lの強力モーター高耐久ギアのミキサーが登場。次々とパワーアップするマシンを、トレンドや海外情報とともにご案内いたします。

ペーストリーオーブン［ウノックス］

スチーム　焼成

UNOX

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

スチーム・ダンパーが10段階設定。6段階の風量設定もできるエコモデル。

XB-205E

XB-405E

XB-605E

XB-805E

電気式

型式	XB-205E	XB-405E	XB-605E	XB-805E
電源	単相200V　50/60Hz【三相可】	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	18A【三相時 16A】	27A（最大値）	32A（最大値）	47A（最大値）
消費電力	3.5kW【三相時 5.3kW】	8.2kW	11kW	16kW
質量	49kg	78kg	86kg	127kg
収納天板数	2/3GN　ホテルパン65mm 5枚	600×400mm 4枚	600×400mm 6枚	600×400mm 10枚
庫内間口寸法	幅410・奥行360・高さ370mm	幅700・奥行460・高さ370mm	幅700・奥行460・高さ560mm	幅700・奥行460・高さ880mm
外形寸法	幅574・奥行777・高さ701mm	幅862・奥行882・高さ703mm	幅862・奥行882・高さ891mm	幅862・奥行882・高さ1,210mm

※庫内のスケール付着を抑えるため弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

オプション

XL-415

専用ホイロ庫

型式	XL-415（ホイロ庫）
電源	単相200V　50/60Hz
電流	10.5A
消費電力	2.1kW
質量	45.3kg
収納天板数	600×400mm 6枚×2
外形寸法	幅860・奥行900・高さ740mm

XB-205E用

XB-405E/605E用

専用架台

型式	XB-205E用	XB-405E/605E用	XB-805E用
棚数	9段（棚間隔 75mm）	7段（棚間隔 70mm）	5段（棚間隔 70mm）
収納天板数	2/3GNホテルパン 65mm 9枚	600×400mm 7枚	600×400mm 5枚
外形寸法	幅590・奥行685・高さ810mm	幅840・奥行662・高さ747mm	幅840・奥行662・高さ640mm

関連商品

天板・グリッド
浄軟水器／専用洗浄剤
▶P.35・P.36

ベーカリーオーブン［ウノックス］

スチーム　焼成

UNOX

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ベーカリーオーブンに求められる機能だけをコンパクトに凝縮。

ベーカリーオーブン
XFT-135

ベーカリーオーブン
XFT-195

ホイロ庫
XLT-135

ホイロ庫
XLT-195

電気式

型式	XFT-135ベーカリーオーブン（給水設備不要）	XLT-135（専用ホイロ庫）	XFT-195ベーカリーオーブン（貯水タンク式可）	XLT-195（専用ホイロ庫）
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz【単相可】	単相200V　50/60Hz
電流	16A	5A	30.5A【単相時35.5A】	5A
消費電力	3.2kW	1.0kW	7.1kW【7.1kW】	1.0kW
質量	31kg	22kg	53.3kg	37kg
収納天板数	460×330mm 4枚	460×330mm 8枚	600×400mm 4枚	600×400mm 8枚
庫内間口寸法	幅495・奥行385・高さ335mm	幅480・奥行525・高さ610mm	幅695・奥行465・高さ335mm	幅610・奥行605・高さ610mm
外形寸法	幅600・奥行625・高さ510mm	幅600・奥行635・高さ850mm	幅800・奥行745・高さ510mm	幅800・奥行715・高さ850mm

※弊社推奨の浄軟水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。
※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

オプション

専用架台

型式	XFT-135用	XFT-195用
棚数	8段（棚間隔70mm）	8段（棚間隔70mm）
収納天板数	460×330mm 8枚	600×400mm 8枚
外形寸法	幅600・奥行520・高さ785mm	幅800・奥行600・高さ785mm

XFT-135用

XFT-195用

関連商品

天板・グリッド
▶P.35

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

製菓用マルチフレッシュ［イリノックス］

急速冷却　急速冷凍　解凍　加熱　発酵

iRINOX® MultiFresh®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

ブラストチラー＆ショックフリーザーの機能に
加熱・解凍や発酵機能がついた次世代マシン。

関連商品
天板・グリッド
▶ P.35

20mmピッチで棚調整できる

MF25.1T

MFシリーズ

型式	MF25.1T
電源	単相200V　50/60Hz
電流	8/8.5A
消費電力	1.3/1.5kW
質量	115kg
収納天板数	600×400mm　40mm 8枚、80mm 4枚、120mm 2枚
外形寸法	幅790・奥行770・高さ870mm

MF45.1T

MFシリーズ

型式	MF45.1T
電源	三相200V　50/60Hz
電流	14/16.5A
消費電力	4/5.2kW
質量	217kg
収納天板数	600×400mm　40mm 18枚、80mm 9枚、120mm 6枚
外形寸法	幅790・奥行910・高さ1,595mm

＜発酵＞

＜適温解凍＞

＜型抜き＞

製菓用ブラストチラー＆ショックフリーザー［イリノックス］

急速冷却　急速冷凍

iRINOX®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

プロの要望に応える
急速冷却・急速冷凍。

関連商品
天板・グリッド
▶ P.35

20mmピッチで棚調整できる

EF20.1

EF30.1

EF45.1

EFシリーズ

型式	EF20.1	EF30.1	EF45.1
電源	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	7.7/8.7A	9.8/12.4A	13/16.5A
消費電力	1.3/1.5kW	3/3.7kW	4/5.2kW
質量	112kg	207kg	242kg
収納天板数	600×400mm　40mm 8枚、80mm 4枚、120mm 2枚	600×400mm　40mm 18枚、80mm 9枚、120mm 6枚	600×400mm　40mm 27枚、80mm 13枚、120mm 9枚
外形寸法	幅790・奥行770・高さ870mm	幅790・奥行910・高さ1,595mm	幅790・奥行910・高さ1,970mm

製菓用マルチ保管庫［イリノックス］

保管庫

iRINOX® N-ICE

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

冷凍・冷蔵をスイッチ一つで切り替えOK。
湿度コントロールもできるイオン殺菌システム搭載。

型式	NICE	NICE（G）
電源	単相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電流	冷却時6.5/デフロスト時8A	冷却時6.5/デフロスト時8A
消費電力	冷却時1.1/デフロスト時1.5kW	冷却時1.1/デフロスト時1.5kW
質量	165kg	175kg
棚段数	最大31段（棚間隔40mm）	最大31段（棚間隔40mm）
温度調整範囲	−25℃〜+15℃	−25℃〜+15℃
外形寸法	幅730・奥行877・高さ2,062mm	幅730・奥行835・高さ2,062mm

NICE

NICE（G）

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

スタンドミキサー［キッチンエイド］

KitchenAid®

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

パティシエの必需品。
ハイパワーとグッドデザイン。

KSM7WH

KSM5WH

KSM7WH

型式	KSM7WH
電源	100V　50/60Hz
電流	6.1A（15分定格）
消費電力	400W
質量	12.7kg
外形寸法	幅300・奥行370・高さ420mm

KSM5WH

型式	KSM5WH
電源	100V　50/60Hz
電流	4A（15分定格）
消費電力	250W
質量	11.2kg
外形寸法	幅270・奥行340・高さ415mm

マルチクッキングマシーン［マイシェフ］

CARPIGIANI

さらに詳しい情報は単品カタログ、またはホームページをご覧ください。

加熱・冷却・撹拌保存ができる万能マシーン。

マルチクッキングマシーン

型式	MY CHEF 12	MY CHEF 20
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	40A	50A
消費電力	5.9kW	8kW
製造能力	4〜9kg／カスタード　4〜6.5kg／ジェラート	6〜15kg／カスタード　5〜11kg／ジェラート
冷却水量	850L/h	860L/h
質量	190kg	265kg
外形寸法	幅505・奥行730・高さ1,160mm	幅550・奥行770・高さ1,300mm

MY CHEF 12

・カスタード
・シュー生地
・ジェラート など

※カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

シリコン製球体型［チョコフレックス］

CHOCOFLEX

LS05

型式	LS05
耐熱温度	−40〜250℃
仕上がりサイズ	φ25mm　67個取り

ペーストリーマット［エスピーブイ］

Spv®

SPV64

SPV43

型式	SPV64 6×4天板用	SPV43 6取天板用
耐熱温度	−40〜250℃	−40〜250℃
サイズ	585×385mm	490×340mm

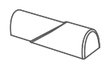
業務用シリコン型［パボフレックス］

pavoFLEX®

PX004　PIRAMIDE
ピラミッド

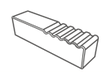
PX014　MINI GUGLHUPF
ミニグロフ

PX024　FLOW
フロー



PX025　SOFT
ソフト

PX026　LOG
ログ



型式	PX004	PX014	PX024	PX025	PX026
耐熱温度	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃
一個あたりのサイズ	70×70mm　高さ45mm	φ70mm　高さ33mm	120×33mm　高さ32mm	120×32mm　高さ38mm	120×30mm　高さ32mm
一個あたりの容量	80mL 35個取り	70mL　24個取り	100mL　20個取り	115mL　20個取り	110mL　20個取り

PX027　LIBRA
リブラ

PX029　ECLISSE
エクリッセ

PX032　LOVE
ラヴ

PX033　VERTIGO
ヴァーティゴ

PX035　MOVE
ムーヴ

PX036　ROUND
ラウンド

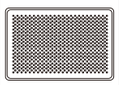
型式	PX027	PX029	PX032	PX033	PX035	PX036
耐熱温度	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃	−40〜250℃
一個あたりのサイズ	120×30mm　高さ35mm	φ72mm　高さ41.5mm	78×77mm　高さ34mm	φ70mm　高さ44mm	120×35mm　高さ36mm	123×35mm　高さ32mm
一個あたりの容量	110mL　20個取り	110mL　24個取り	110mL　24個取り	110mL　24個取り	110mL　20個取り	100mL　20個取り

※サイズは全て600×400mmになります。

製菓用 6×4天板・グリッド

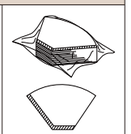
対応マシン

- ベーストリーオーブン［ウノックス XBシリーズ］全モデル …… P.32
- ベーカリーオーブン［ウノックス XFシリーズ］ …… P.32
- 製菓用ブラストチラー&ショックフリーザー［イリノックス］全モデル …… P.33

600×400mm天板			
フラットアルミパン（穴なし）	フラットアルミパン（穴あき）	アルミパン（20mm）（穴なし）	グリッド
			
600×400mm	600×400mm	600×400×D20mm	600×400mm

XF-135専用天板
フラットアルミパン（穴なし）
460×330mm ウノックスXF-135 専用オプション

コーヒーマシン用フィルター

コーヒーマシン用								
								
Φ82/100枚入り 対応機種 CT-150S（P.17） CT-250S（P.17）	Φ170/1000枚入り 対応機種 CT-F（P.17） CT-150/151/ 250/251/150S/ 250S（P.17） ※少量ファンネル用	Φ250/100枚入り 対応機種 E-Max2016 E-Max2086 ALP-2GT(P)（P.18） ALP-2GT(P)POT（P.18）	Φ270/1000枚入り 対応機種 CT-150/151/250/ 251/250S（P.17） CT-141 CT-241 CT-F（P.17） CTC-210/220（P.17） ALP-1/2/3GTJP	Φ340/800枚入り 対応機種 CT-150/151/250/251/ 150S/250S（P.17） CT-1105C（P.17） CT-1005C（P.17） CT-1103C/1003C TPC-15SJP/15TJP（P.18） GEM-SSJP/TSJP（P.18） TCU-5WB（P.18）/TCU-5WHB ALP-2GT(P)（P.18） ALP-2GT(P)POT（P.18）	Φ420/500枚入り 対応機種 TCU-10WB（P.18） TCU-10WHB TPC-15SJP/15TJP（P.18）	Φ525/400枚入り 対応機種 TCU-20WB（P.18） TCU-20WHB WCU-20WB WCU-20WHB	フレッシュワン用 ロールペーパー フィルター	CGC用/100枚入り ペーパーフィルター

洗浄剤各種

コーヒーマシン用			
コーヒーライン クリーナー 100錠 （自動コーヒーマシン用）	バブルクリーン （酸素系漂白剤） 6本（500g/1本）	エコジェットサン 6本（1L/1本） （ミルクライン用）	スケール除去剤 レネジット 12袋（50g/1袋）

チンパリ（全自動マシン/ターボスチーム用）・テイラー用
ミルクリーン （1L/1本）

スチコン用	
スチコンフレッシュ （5kg/2タンク+スプレー容器付）	スケールクリーナー （500ml/1本）

※コンポクリーンシステム用主洗剤としてもご使用いただけます。

ベーカリーオーブン用
オーブンクリーナー （500ml/1本）

ミキサー用
除菌洗浄剤 （1kg/1本）

※洗浄+除菌を同時に行なうことができます。
※パコジェット、クイックリーム<エルメコンにも使用可。

浄水器・浄軟水器・カートリッジ

浄水器（コーヒーマシン用）		
QC7-CB5-S…ヘッド+カートリッジ 7CB5-S…カートリッジ	D-4SD2･KCA…ヘッド+カートリッジ D-4･KCA…カートリッジ	NFX-LC…ヘッド+カートリッジ NFX-LC…同品番カートリッジ
QC7-CB5-S	D-4SD2･KCA	NFX-LC

浄軟水器（オーブン用）	
NFX-OS…ヘッド+カートリッジ NSF-OS…カートリッジ	RS-10XL…ヘッド+カートリッジ RS-10XLC…カートリッジ
NFX-OS	RS-10XL

※浄軟水器のカートリッジの交換時期につきましては、お問い合せください。

全自動軟水器
MSX-10…硬水用
MSX-10

※全自動軟水器のカートリッジの交換、およびカートリッジの交換時期につきましては、お問い合せください。

ミトン

滑り止めが両面についており左右の手で使用することができます。
滑り止めはしっかりとしたグリップ感があり滑りやすいものでもしっかりホールドできます。
また、ニオイもつきにくくシミにもなりません。

SPVシート

Spv

調理用ガストロノームサイズ（特別サイズ）のオリジナルマット。
柔軟性に富み加熱から冷却、再加熱に耐える耐久性を持ち、何度でも使用可能です。

型式	SPV53
耐熱温度	−40〜250℃
サイズ	520×315mm

SPV53

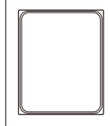
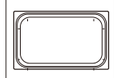
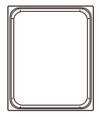
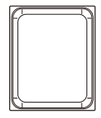
オプション

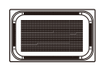
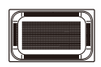
ホテルパン・フランス天板およびグリッド

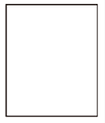
調理用 ガストロノームパン・グリッド

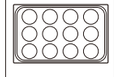
対応マシン

- スチームコンベクションオーブン［コンボスター］全モデル …… P.22〜23
- スチームコンベクションオーブン［ウノックス XVシリーズ］全モデル …… P.24
- ブラストチラー&ショックフリーザー［イリノックス］全モデル …… P.25

ホテルパン（穴なし）									
深さ:20mm				深さ:65mm				深さ:100mm	
1/2GN20	2/3GN20	1/1GN20	2/1GN20	1/2GN65	2/3GN65	1/1GN65	2/1GN65	1/1GN100	2/1GN100
									
325×265×D20mm	354×325×D20mm	530×325×D20mm	530×650×D20mm	325×265×D65mm	354×325×D65mm	530×325×D65mm	530×650×D65mm	530×325×D100mm	530×650×D100mm

ホテルパン（穴あき）					
深さ:65mm			深さ:100mm	深さ:150mm	
1/2GNH65	2/3GNH65	1/1GNH65	1/1GNH100	1/1GNH150	
					
325×265×D65mm	354×325×D65mm	530×325×D65mm	530×325×D100mm	530×325×D150mm	

ベーキングシート			
深さ:20mm		−	−
1/1GNB20	2/1GNB20	2/3GNB （ウノックス 203,205用）	2/3GNB （ウノックス 204用）
			
530×325×D20mm	530×650×D20mm	352×325mm	350×295mm

エッグパン
1/1

530×325mm

グリッド		
2/3GNG	1/1GNG	2/1GNG
354×325mm	530×325mm	530×650mm

1970

1971年 7月10日	現大阪本社所在地にて社名をティー・ケー・サプライズ株式会社として会社設立。清涼飲料水用自動販売機のメンテナンス・サービス事業を開始。
1971年 9月	コールドドリンク・ディスペンサーを開発。製造販売を開始。
1973年 2月	業務用調理下拵え機器、アメリカ製ブレンダー「ワーリング」、フランス製フードプロセッサー「ロボ・クープ」の輸入販売を開始。外食産業向け、調理・サービスの合理化機器の開発・輸入販売に集中する事とし、自動販売機のメンテナンス・サービス事業から撤退。
1973年 4月	業務用コーヒーミルを開発。製造販売を開始。イタリア製コールドドリンク・ディスペンサーの輸入販売開始。
1974年 10月	東京支店（現：東京本社）開設。
1978年 3月	イタリア製エスプレッソコーヒーマシン及び小型アイスクリーマーの輸入販売を開始。

1980

1980年 8月	ホットドリンク・ディスペンサー及びピザオーブンを開発。製造販売を開始。
1981年 3月	コールドドリンク・ディスペンサーを国内大手家電メーカー数社に対してOEM供給開始。
1981年 4月	社名をティー・ケー・食品機械株式会社に変更し、本社を大阪市北区に移転する。（工場所在地はそのまま）
1981年 6月	圧力式フライヤー及びオイル・クリーナーを開発。製造販売を開始。
1983年 3月～9月	仙台、福岡、札幌、名古屋に営業所開設。
1984年 5月	コーヒーマシン（カフェトロン・シリーズ）を開発。製造販売を開始。
1984年 7月	広島営業所開設。
1984年 10月	イタリア製ジェラート製造・販売用機器の輸入販売を開始。日本でのジェラート普及を目的とした、日本ジェラート衛生協会（現：日本ジェラート協会）設立に尽力する。
1986年 2月	イタリアのジェラート協会とミラノ市より「日本におけるイタリアンジェラート普及への貢献」に対し表彰を受ける。
1988年 7月	カフェトロン・シリーズとしてアイスコーヒーマシンを開発。製造販売を開始。
1988年 11月	ドイツ製スチーム・コンベクションオーブン「コンボスター」の輸入販売を開始。

1990

1991年 6月	現所在地に工場と事務所を同一建物として新社屋を建築。本社を同建物に移転するとともに、社名を株式会社エフ・エム・アイに変更。
1991年 9月	噴流式コールドドリンク・ディスペンサー「ドリンクスター」を開発。製造販売を開始。
1992年 6月	アメリカ製「キッチンエイド・ミキサー」の輸入販売を開始。
1992年 11月	カフェトロン・シリーズとして全自動コーヒーマシンを開発。製造販売を開始。
1994年 4月	卓上型アイスクリームフリーザーの中型を開発。製造販売を開始。
1995年 3月	イタリア製エスプレッソマシン「チンバリー」の輸入販売を開始し、本格的にエスプレッソコーヒーをベースにしたプレミアムコーヒーの普及活動を開始。バリスタ養成教育講座を全国で開催開始。
1995年 5月	小型スチーム・コンベクションオーブンを開発。製造販売を開始。
1995年 9月	イタリア製ブラストチラー＆ショックフリーザー「イリノックス」の輸入販売を開始するとともに、大量調理の新システム「クックチル・システム」の普及活動を開始。
1997年 9月	盛岡サービスステーション開設。
1998年 9月	卓上型アイスクリームフリーザーの小型を開発。製造販売を開始。
1999年 2月	JR新幹線用の特殊コーヒーマシンを開発。製造販売を開始。

2000

2000年 2月～12月	鹿児島・四国・金沢（現：北陸出張所）にサービスステーション開設。
2001年 4月	イタリア製ベーカリーオーブン＆普及型スチーム・コンベクションオーブン「ウノックス」の輸入販売を開始。
2004年 10月	カフェトロンCT-141＋CT-1103が2004年度グッドデザイン賞受賞。
2005年 10月	カフェトロンコンパクトCTC-210/220が2005年度グッドデザイン賞受賞。物流在庫管理にバーコードシステムの導入。
2007年 3月	スイス製「パコジェット」輸入販売を開始。
2008年 6月	品質マネージメントシステム ISO9001取得。
2009年 7月	アメリカ製コーヒーマシン「カーティス」販売開始。
2009年 9月	アメリカ製「テイラー」フローズン・デザート機器販売開始。

2010

2010年 11月	イタリア製グラニータマシン「エルメコ」販売開始。
2011年 7月	創立40周年。
2011年 8月	カフェトロン ニューモデル発売。
2012年 7月	沖縄に出張所を開設。
2012年 10月	東京営業本部業務拡大につき神谷町に移転。
2013 年 2 月	超高速調理オーブン「メリーシェフ」の輸入販売を開始。
2013 年 8 月	1 杯ずつ挽き立てドリップのフレッシュシステムの販売開始。
2014 年 7 月	イタリア製アイスクリームマシン「カルピジャーニ」販売開始。

エフ・エム・アイは、日本の食文化発展の担い手である幅広いフードサービス業の方々のお役に立ちたいと願い創業された便利機械・問題解決機械の販売会社です。

FMI（株式会社エフ・エム・アイ）は1971年(昭和46年)に創業しました。その頃日本中で活発にビジネス展開が始まった新しいファーストフード店やQSR（クイック・サービス・レストラン）ビジネスでは、多くの作業が機械化され、合理化・システム化が進み、その影響もありすべてのフードサービス業態での調理・サービスの機械化元年と言われる頃でした。その新しい時代に貢献すべく創業したFMIの目的は：日本の飲食産業の合理化・機械化に寄与することでありました。

社名のFMIは Food Machines International のイニシャルです。

それから40有余年間、私たちFMIは一貫してその目的を遂行し続け、数々の輸入製品のみならず新幹線内のコーヒーマシンやレストラン用の高性能アイスクリーム製造機に代表される自社開発製品を製造できるまでに発展できましたことは、偏にお客様・お取引様のご指導・ご鞭撻の賜物と更めて心より感謝申し上げます。お蔭様で現在、FMIの企業活動領域は外食・中食・給食・製菓・ベーカリー・食品加工工場まで広がり、様々なソリューション提案機器をご提供できる企業に成長しました。

コラボレートする国内外の製造メーカーや開発協力会社は15社を越え、弊社の開発技術者との間で日々TV会議システム等を駆使し、マーケットに最適な機器やユーザー様特注機の開発を続けております。これらFMIブランドの調理やサービスに関するソリューション機器のご紹介は、全国7か所のテストキッチンで頻繁に開催される問題解決・新調理・ニュートレンドご紹介セミナーを通じてFMIのコーポレートシェフ・パティシエ・バリスタ達が毎日、数多くのお客様にご提案させて頂いております。FMI機器は設置後もユーザーの方々へのアフターサービスはもちろん、取り扱いのご説明などをFMIコールセンターや全国の営業所を通じ迅速に誠意をもって対応させて頂いております。

また、常にコンプライアンスを重視し、地球環境・エコロジー・資源再活用への協賛も大切にしております。今後、世界は益々混沌の度合いを増しながらボーダーレス時代へと進んでいくと思いますが、FMIは日本の食品産業界において、価値ある商品・情報・サービスを提供し続け、<お客様第一>の経営方針の下、全社員一丸となり努力を続けて参ります。

代表取締役社長 木本武雄